

CGGA *informations*

N°147 / JUIN 2017

FAIRE SIMPLE

- > ÇA SERAIT QUOI LE CŒUR DE MÉTIER DU DIRIGEANT ?
- > EMBALLEZ SI VOUS POUVEZ !
- > DES ARMES CONTRE LES PIRATAGES
- > LE « FAIT MAISON » C'EST SIMPLE... POUR LE CLIENT
- > JEU DE LOIS : SIMPLIFICATION OU RETOUR CASE DÉPART ?
- > UNE MÉDECINE DU TRAVAIL PLUS ACTUELLE
- > HACKER, NOUVEAU MÉTIER LÉGAL
- > LES NOUVEAUX ENGIN TRACENT LA ROUTE !

cgiam



CGA informations

N° 147 / JUIN 2017

S O M M A I R E

- 3 **thème de réflexion**
ÇA SERAIT QUOI LE CŒUR
DE MÉTIER DU DIRIGEANT ?
- 4 **courants porteurs**
EMBALLEZ
SI VOUS POUVEZ !
- 5 **hacker de cible**
DES ARMES CONTRE
LES PIRATAGES
- 6 **label de mets**
LE « FAIT MAISON » C'EST
SIMPLE... POUR LE CLIENT
- 7 **la règle du jeu**
JEU DE LOIS : SIMPLIFICATION
OU RETOUR CASE DÉPART ?
- 8 **à votre santé**
UNE MÉDECINE DU TRAVAIL
PLUS ACTUELLE
- 9 **hacking of the world !**
HACKER,
NOUVEAU MÉTIER LÉGAL
- 10 **actualités**
- 11 **nouveau monde**
LES NOUVEAUX ENGINES
TRACENT LA ROUTE !
- 12 **le compatriote vous informe**
VENTE À DISTANCE : DÉLAI DE
RÉTRACTATION DU CONSOMMATEUR
- 13 **chiffres clés**
AU 31 MARS 2017
- 14 **le monde selon Gudule**
APRÈS L'IMPRESSIONNISME,
APRÈS LE CUBISME ET
LE SURRÉALISME : LE SIMPLISME
- 15 **vu & revue de presse**
- 16 **la vie de votre Centre**

édito

FAIRE SIMPLE

Pour l'été, on pourrait jouer au roi. On dirait qu'on serait Charles III le Simple. Dans ce cas, simple ne signifie pas « simplet », mais « franc et honnête ».

On sous-estime trop souvent l'intérêt de l'Histoire qui nous est proposée. Vraie ou fausse, elle n'est pas le fruit du hasard. Si l'on installe sur des socles quelques individus, c'est d'abord pour l'exemple. Et un exemple, très simplement, ça se suit. Une brève étude de celui-ci peut nous aider à comprendre.

Déposé par les grands du royaume fin juin de l'an 922 – sans doute le 30, qui correspond dans le calendrier républicain au 12 messidor, jour de l'artichaut – Charles le Simple, un des derniers Carolingiens, est surtout connu pour avoir échangé la paix contre ce qui est devenu la Normandie.

Victime de racket ou sage pacifiste, la question reste ouverte. Seule certitude, le viking Rollon -ou Frolfr, ça dépend du niveau d'intégration- n'avait pas fait pour rien, à l'époque, son voyage vers le Sud. Il circulait alors à bord d'un drakkar.

Aujourd'hui Rollon arrive en camping-car, des billets remplacent les glaives et Charles est patron de camping. L'été s'approche, et les prédateurs ne sont peut-être plus les mêmes. Ou bien c'est juste l'heure de la grande réconciliation ?

Alors aujourd'hui, pour faire simple, faire ensemble ?

CGA infos

CGA informations

Bulletin d'information publié par le CGA 74 - 11, rue Jean Jaurès - BP 277 - 74007 Annecy cedex
Bulletin trimestriel - Dépôt légal à parution

Directrice de la publication Chantal Brunas-Cassinin (CGA 74 Annecy)

Comité de rédaction CGA 13 : M. Bes, C. Pandolfi, L. Maillard. CGA Arles : G. Valette. Ceprogos : Murielle Loison
CGA 74 : Ch. Brunas-Cassinin, J.-B. Robineau. Assistance au comité de rédaction : La belle idée.

Infographie Trait de marque, 74000 Annecy. **Impression** Imprimerie Monterrat, 986 Grande Rue, 01570 Feillens.
N° ISSN 0294-2127.

ÇA SERAIT QUOI LE CŒUR DE MÉTIER DU DIRIGEANT ?

par Laurence Maillard

Au XX^e siècle, l'histoire de l'entreprise définissait la notion de cœur de métier. Couvreur, agriculteur, charcutier ou plombier souvent de père en fils... c'était le métier du patron. Au début du XXI^e siècle, le cœur de métier du dirigeant s'éloigne souvent de l'activité de l'entreprise. Et l'exercice est difficile.

Le cœur de métier, c'est l'activité principale d'une entreprise grâce à laquelle elle réalise l'essentiel de son chiffre d'affaires. Au XX^e siècle, c'était le métier exercé par le patron, le reste était diversification ou contraintes extérieures. Le choix stratégique était de concentrer l'activité sur ce cœur de métier apportant professionnalisme et savoir-faire. Mais deux éléments sont venus insidieusement ou en force, l'amener à déporter ses efforts. Insidieuse : la prolifération des réglementations, des documents à remplir et des contrôles qui s'ensuivent ; agressive : la révolution digitale qui explose aussi bien l'organisation du métier que le commercial ou les achats. Et de fait, aujourd'hui le cœur de métier de l'entreprise n'est souvent plus le cœur de métier du dirigeant.

Et c'est le paradoxe difficile à gérer : l'entreprise doit être de plus en plus pointue sur certains métiers mais la spécialisation de l'entreprise la rend vulnérable aux changements de l'environnement si son dirigeant n'est pas capable d'analyser ces évolutions.

S'entourer, une priorité !

Et sur le terrain, quand on est seul ou avec quelques personnes dans l'équipe, il n'est pas toujours facile de prendre du recul ; on réfléchit à sortir du champ de l'entreprise ces métiers qui ne sont pas les siens. Et comme la simplification est une belle arlésienne, les lourdeurs des dispositifs engluent le chef d'entreprise et le détournent de son rôle essentiel : maintenir et développer son activité.



Christophe HEMMERLE dirige une enseigne «Happy Cash» dédiée à la vente de produits d'occasion à Blois. «L'appui sur le réseau me permet d'être actif et présent dans le magasin à 100 % tout en laissant la vente aux 4 employés», précise ce dirigeant. «Pour moi, le cœur de mon métier, c'est de privilégier la fonction achats et merchandising des produits. J'accorde aussi beaucoup d'importance à la gestion des prix car Internet et «le bon coin» sont nos concurrents, et nos fournisseurs des particuliers»...

Dans les TPE, il n'y a pas de DRH et c'est une avalanche de règles sociales ou fiscales qui échoit sur les épaules du chef d'entreprise. Et il n'y a pas non plus de comptable pour démêler les documents et les déclarations. Bien souvent, c'est le conjoint, premier collaborateur du chef d'entre-

prise, qui assume l'ensemble des fonctions annexes à celles du manager, et/ou de l'expert-comptable... Si le chef d'entreprise est bien entouré, il peut alors se consacrer à son cœur de métier.

Contrôler la production bien sûr, réfléchir à des actions marketing et publicitaires, penser et anticiper une stratégie de développement, soigner les relations extérieures, mettre un pied dans un réseau local ou national pour, à terme, déboucher sur de nouveaux marchés. Ou s'occuper d'une démarche d'intégration sur les réseaux sociaux pour générer du chiffre d'affaire.

“Et de fait, le cœur de métier de l'entreprise n'est pas toujours le cœur de métier du dirigeant.”

EMBALLEZ SI VOUS POUVEZ !

par Cécile Gruet, La belle idée

Du paquet comestible au packaging customisé, les emballages font peau neuve. Retour sur l'enveloppe du produit qui peut devenir plus importante que le produit lui-même !

Vous l'avez sans doute remarqué, les emballages en plastique à usage unique tels qu'on les voyait fleurir dans les commerces ne sont aujourd'hui plus en première ligne. Il est depuis le 1^{er} janvier 2017 interdit de distribuer des sacs qui ne soient pas réutilisables, sauf composés de papier ou a minima de 30% de matières biosourcées (par exemple, l'amidon de maïs ou la fécule de pomme de terre). Mais la fin des emballages à jeter ne veut pas dire la fin des emballages tout court. Enjeu environnemental, moyen de faire passer un message ou de se démarquer de ses concurrents en proposant un packaging « effet wahou », ... l'emballage n'est plus seulement réduit à sa fonction de protection d'un produit, il devient un support d'imagination !

“L'emballage de demain aura plusieurs vies ou ne sera pas !”

Passer d'un objet usuel ne faisant pas rêver, que l'on jetait à la poubelle sans même y penser, à un objet qui nous permet de nous émerveiller, l'objectif est ambitieux. C'est celui que s'est donné David Edwards, professeur de génie biomédical à Harvard lorsqu'il a imaginé des emballages 100% comestibles, conçus à base de particules alimentaires. Garnis de yaourt, de crème glacée ou de jus de fruit, ces produits sont commercialisés sous le nom de WikiPearl. L'idée de David Edwards : « Envelopper la nourriture, comme le fait la nature avec les fruits et les légumes ».

Autre produit, autre exemple, mais



1.



2.



3.

1. La start-up Reduce Reuse Grow fabrique des gobelets constitués de graines.
2. David Edwards, professeur de génie biomédical à Harvard a imaginé des emballages 100% comestibles, conçus à base de particules alimentaires, les WikiPearl.
3. Le studio de design suédois Tomorrow Machine a créé une série d'emballages alimentaires naturels et périssables, ayant la même durée de vie que les aliments qu'ils contiennent.

toujours cette idée de s'inspirer de ce que l'on peut trouver dans la nature : le studio de design suédois Tomorrow Machine a créé une série d'emballages alimentaires naturels et périssables, ayant la même durée de vie que les aliments qu'ils contiennent. Le premier prototype est un flacon en caramel, qui peut contenir de l'huile d'olive et qui s'ouvre comme si vous cassiez un œuf, sauf que dans ce cas vous pouvez manger la « coquille ».

La seconde vie d'un bout de carton

L'emballage de demain aura plusieurs vies ou ne sera pas ! Les packagings sont d'ores et déjà pensés pour, une fois le produit déballé, assurer une nouvelle fonction.

C'est le cas de Nespresso qui a conçu l'emballage cartonné de ses lots de capsules comme étant transformable en distributeur de capsules ou en château fort ! Il suffit

alors, pour ceux qui veulent jouer, de suivre les instructions figurant sur la boîte.

Les amateurs de café ayant la main verte pourront se tourner vers la start-up Reduce Reuse Grow qui fabrique des gobelets constitués de graines. Une fois le café terminé, il suffit d'humidifier le gobelet pendant quelques minutes. Les graines intégrées dans les fibres « s'activent » et peuvent ensuite être plantées. Ceux qui trouvent ça bien sur le papier mais qui, sur un coup de flemme, privilégieront la poubelle au jardin, pourront le faire sans culpabilité. Certifié compost, le gobelet s'auto-détruit en 180 jours.

Et pour ceux qui préfèrent à un emballage, parfois très marqueté, la possibilité d'acheter ses produits 30% moins chers en apportant son propre contenant, il reste l'option du « commerce de vrac » (voir CGA n°39).

DES ARMES CONTRE LES PIRATAGES

par Murielle Loison

Aujourd'hui,
vos données valent de l'or.
Comment les sécuriser ?



Le piratage est aujourd'hui une profession mondiale et les TPE sont particulièrement vulnérables, les chiffres parlent d'eux-mêmes : 51 % des TPE ne possédant pas d'antivirus ont déjà connu une attaque. Disposer d'un antivirus est donc de l'ordre du prérequis... Payant ou gratuit, configurez cet antivirus pour qu'il scanne automatiquement les clés USB qui sont souvent le maillon faible et programmez un scan complet de votre ordinateur une fois par mois pour vérifier que tout va bien.

Un élément à ne pas négliger : la gestion du mot de passe. Vous devez le choisir suffisamment complexe (chiffres, lettres et caractères spéciaux) pour qu'il soit difficile à craquer, et surtout plus que jamais penser à le changer régulièrement.

La sauvegarde des données : point ultra-sensible

La perte des données est bien plus courante qu'on ne le pense. Il peut

s'agir du crash du disque dur, d'une mauvaise manipulation, du vol du matériel, d'un incendie ou d'une inondation. Ou, apparue plus récemment, vous pouvez être victime d'une attaque informatique avec demande de rançon : « ransomware ». Un bon système de sauvegarde vous permettra de vous prémunir face à l'un de ces scénarios.

“ La fatalité veut que l'on prenne
toujours les bonnes décisions
trop tard. ”
Oscar Wilde

Première méthode, la sauvegarde physique qui vous permettra de dupliquer vos données sur un disque dur externe, une clé USB et/ou de les graver sur un CD. Il faut programmer les sauvegardes de manière régulière et conserver le support de sauvegarde physique dans un lieu sûr, à l'extérieur de l'entreprise.

Deuxième méthode, la sauvegarde dans le « cloud », sur des serveurs extérieurs. Cette prestation est gratuite ou payante suivant la taille de stockage qui vous sera nécessaire. C'est une excellente formule mais pensez à référencer des hébergeurs français qui sont obligés de respecter les lois françaises notamment la loi « informatique et liberté ».

La messagerie, voie royale du piratage

Une multitude d'échanges se réalisent par mail et c'est désormais le principal canal utilisé par les pirates informatiques. Ici la vigilance et le bon sens sont de mise. Pensez à vérifier la cohérence entre l'expéditeur et l'objet du message. N'ouvrez jamais un message quand l'expéditeur vous semble suspect. N'ouvrez directement sur votre ordinateur que les pièces jointes en fichier PDF et, si vous êtes sur le cloud, consultez dans le « nuage » les autres formats de fichier, après configuration de votre boîte mail.

Enfin, préparez votre défense et réfléchissez en amont à un plan d'action simple : par quel canal l'attaque peut-elle avoir lieu ? Quelle peut-être la catégorie de données impactées ? La remise en fonctionnement de l'ordinateur nécessitera combien de temps ? Quel sera son coût, en termes financiers mais aussi de notoriété pour mon entreprise vis-à-vis des tiers, clients ou fournisseurs ? En fonction des réponses apportées, vous pourrez mieux déterminer le niveau de risque que vous acceptez et les différentes mesures préventives à mettre en place.

LE « FAIT MAISON », C'EST SIMPLE... POUR LE CLIENT

par Gilles Valette

Faire simple n'est peut-être pas compliqué
—un «bel truisme» digne de Monsieur de La Palisse—
 mais pour pouvoir bénéficier du logo «fait maison» et donner au client une information simple, le restaurateur doit respecter une réglementation relativement compliquée.

Plat cuisiné ou simplement réchauffé ? Comment savoir comment a été préparé ce que l'on trouve dans notre assiette à la terrasse d'un restaurant ? Le label «fait maison» et son logo, un toit de maison posé sur une casserole, est censé garantir une cuisine faite sur place à partir de produits bruts ou de produits traditionnels de cuisine. Les textes sont très précis <https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32212>. Les produits qui entrent dans la composition d'un plat «fait maison»* doivent avoir été achetés crus, peu importe leur conditionnement ou leur procédé de conservation. Après leur réception dans l'établissement, le professionnel peut, pour assurer la conservation des produits, blanchir des légumes, surgeler son poisson, précuire son foie gras, etc. Les établissements qui ne proposent aucun plat «fait maison» ont l'interdiction d'utiliser les termes «maison», «fait maison» ou le logo. Les établissements qui proposent à la fois des plats «faits maison» et des plats qui ne le sont pas doivent indiquer la mention ou le logo en face de chacun des plats «fait maison». À titre dérogatoire, un plat «fait maison» peut être élaboré dans un lieu différent du lieu de vente ou de consommation comme pour les traiteurs organisateurs de réception. Cette dérogation ne s'applique pas, bien entendu, aux restaurants.

Selon Paul Gauguin, cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux

«Selon Paul Gauguin, cuisinier suppose une tête légère, un esprit généreux et un cœur large.»



et un cœur large. La mention «fait maison» a un double objectif : mieux informer les consommateurs sur l'utilisation des produits crus et valoriser le travail des restaurateurs et leur savoir-faire. Mais il reste une question primordiale pour le restaurateur : le fait maison est-il rentable ? La cuisine dite «traditionnelle» apporte son lot de difficultés comme la conservation des produits frais, le temps d'approvisionnement auprès de producteurs locaux, les préparations des matières premières ou même le prix pour certaines denrées.

En contrepartie, cette manière de cuisiner permet de bénéficier de réels avantages : une satisfaction personnelle du travail accompli dans les «règles de l'art» et des économies substantielles sur les matières premières en utilisant les circuits courts.

Mais le plus important reste l'accroche auprès de la clientèle, car le «fait maison» fait vendre, il per-



met de se distinguer vis-à-vis d'une concurrence toujours plus nombreuse, et peut permettre d'être recensé, entre autre dans l'annuaire de l'association française des Maîtres Restaurateurs qui, avec ces 3 400 restaurateurs labellisés, met en avant des garanties de base : un professionnel du métier, une cuisine faite maison et un contrôle officiel.

Et si l'avenir de la cuisine était tout simplement son retour aux sources ?

* Ce dispositif sans procédure de vérification ni labellisation sera contrôlée a posteriori par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), dans le cadre de ses contrôles habituels des établissements.

JEU DE LOIS : SIMPLIFICATION OU RETOUR CASE DÉPART ?

par Camille et Michèle, CGA 13

12 546 lois, 195 612 décrets, 567 432 arrêtés, 79 codes épais comme des bottins...
Qui a parlé de simplification ?

Du calibrage des fruits et légumes au débit d'eau des pommeaux de douche... tout est matière à légiférer, surtout dans les champs de la sécurité, de la santé, et de l'environnement.

Tour de piste de quelques perles législatives

On exige des normes antisismiques là où le risque que la Terre tremble est faible, voire inexistant, comme au Mans qui se voit imposer des mesures draconiennes de construction d'immeuble, aboutissant à un surcoût allant de 1 à 5 % suivant le type d'édifice.

Plus fort encore, l'article L 230-5 du Code Rural qui régit dans le détail les menus des cantines françaises, en prenant en compte les besoins physiologiques des enfants en fonction de leur âge. En théorie, pourquoi pas ? Mais dans la pratique, cela aboutit à un rapport de 80 pages de recommandations aussi importantes que la quantité journalière d'œufs durs que l'on peut donner à un enfant de plus de 18 mois (un quart), un enfant en maternelle (une moitié)...

Et les effets de ces lois incongrues sont, eux, très perceptibles... Sur l'axe Alençon / Le Mans, la construction d'une portion d'autoroute a été bloquée pendant pas moins de six ans, du fait de la présence d'un petit scarabée baptisé pique-prune dans un bois que devait traverser l'autoroute. Protégé par la convention de Beme de 1979 relative à la conservation de la vie sauvage et du milieu naturel de l'Europe, cet insecte ne pouvait donc ni être chassé ni être détruit. Au bout d'une demi-douzaine d'années, l'option du contournement de l'habitat du scarabée a été choisie.

Toujours sous couvert du respect de l'environnement, les exemples de législations disproportionnées foisonnent : un lâcher de ballons pour fêter un anniversaire est soumis à autorisation de la préfecture et peut être interdit s'il se situe dans une zone préservée, les résidus des ballons étant nocifs pour la faune et la flore.

Communication politique et principe de précaution

L'actualité est faite de faits divers ? Aussitôt on légifère. Philippe Blacker, Professeur de droit public déclare : « ces lois émotionnelles sont bâclées, confuses, mal rédigées. Elles n'apportent pas de réponses concrètes aux aspirations du plus grand nombre. C'est de la communication politique ». Et les PME ne parviennent pas à connaître toutes les lois par manque de temps et de compétences nécessaires.

En 2013, François Hollande annonce « le choc de simplification ». Les effets sont inexistant. On a aussi

mentionné l'évaluation des textes législatifs pour en améliorer la précision et l'efficacité. Les hommes politiques ont considéré cette évaluation comme une sanction. Dans les deux cas, c'est un choc « élastique » : une fois qu'il a eu lieu, toute l'énergie est restituée... sans transformation.

Ne rien faire : l'autre extrême

La Commission Européenne a voulu réglementer la manière de servir l'huile d'olive au restaurant. L'intention vis-à-vis des consommateurs était louable du point de vue de l'hygiène et de la garantie d'origine du produit. On proposa un petit flacon hermétique sur lequel on pouvait lire la provenance. Cependant les producteurs et restaurateurs ont trouvé la mesure contraignante ; les lobbies ont joué... et gagné. Le 23 mai 2013, la Commission a jeté le projet aux oubliettes !

Alors, à quand la simplification ?

« On exige des normes antisismiques là où le risque que la Terre ne tremble est faible, voire inexistant. »

UNE MÉDECINE DU TRAVAIL PLUS ACTUELLE

par Camille et Michèle, CGA 13

Plus de 70 ans après la création de la médecine du travail, les modalités de surveillance de l'état de santé des salariés avec la loi Travail évoluent. Objectif : les adapter aux risques et pratiques actuels.



Le pari de cette loi : pour prendre en compte les innombrables cas de figure différents de la santé au travail, la médecine du travail va abandonner les normes fixes et opter pour une individualisation du suivi du salarié.

Premier changement, la traditionnelle visite d'aptitude à l'embauche est supprimée au profit d'une visite d'information et de prévention (VIP). Celle-ci pourra avoir lieu dans un délai de 3 mois après la prise effective du poste de travail et sera réalisée par le médecin du travail, un collaborateur du médecin, un interne en médecine du travail ou un infirmier. Au programme : échanges sur l'état de santé du salarié, sur les risques éventuels auxquels l'expose son poste de travail et les moyens de prévention à mettre en œuvre.

Certains salariés pourront se faire porter pâle s'ils répondent à plusieurs conditions : avoir bénéficié d'une visite médicale sur un poste identique dans les 5 ans précédant l'embauche, sans transformation ou avis d'inaptitude, et fournir l'attestation de suivi. Dans le cas de certaines situations à risques, la visite médicale aura lieu avant l'affectation du poste.

À situations spécifiques, réponses spécifiques

Le suivi médical du salarié après l'embauche subit également une modification fondamentale puisque les visites, périodiques jusqu'à présent, seront fixées par le médecin au cas par cas, en fonction des conditions de travail, de l'âge, de l'état de santé et des risques professionnels du salarié.

Comptez 2 ans d'écart entre deux visites médicales si des risques particuliers sont identifiés, 3 ans pour les travailleurs de nuit, les personnes mineures ou exposées à certains agents biologiques ou à des champs électromagnétiques et enfin 5 ans dans les autres cas.

Toutefois, dans le cas d'une reprise du travail (après un congé maternité, une absence pour maladie professionnelle, une absence d'au moins 30 jours en accident du travail ou pour maladie), une visite médicale doit obligatoirement être prévue dans les huit jours suivant la date de la reprise du travail.

En cas d'oubli d'organisation de cette visite, les conséquences sont loin d'être anecdotiques. Que ce soit le risque élevé de payer des dommages et intérêts au salarié, ou bien l'impossibilité pour l'employeur de rompre le contrat de ce dernier sans être

en tort, le défaut de visite médicale après une absence peut coûter cher.

En résumé, une loi qui voulait donner plus de poids aux partenaires sociaux et aller vers une modernisation des actions. La question principale pour sa mise en œuvre reste : les 2 500 praticiens prévus en 2020, arriveront-ils à s'adapter à la réalité de l'entreprise et aux besoins de ses salariés ?

Constataion et contestation de l'inaptitude

La procédure de déclaration d'inaptitude et de reclassement est également modifiée. Les échanges entre le médecin du travail, le salarié et l'employeur doivent avoir épuisé toutes les solutions de maintien au poste de travail. L'avis d'inaptitude du médecin doit être éclairé par des conclusions écrites assorties notamment d'indications relatives au reclassement du salarié. En cas de contestation, c'est désormais le Conseil des Prud'hommes qui est compétent pour juger le litige.

Une médecine du travail qui se veut individualisée, au cas par cas et qui devra faire face à un défi, celui de s'adapter à la réalité de l'entreprise, ses besoins, ses temporalités.

(1) Loi 2016-1088 du 8/08/2016 – décret 2016-1908 du 27/12/2016.

HACKER NOUVEAU MÉTIER LÉGAL

par Cécile Gruet, La belle idée

Chassés hier par les autorités, chassés aujourd'hui par les RH... cap sur les hackers embauchés par les entreprises pour partir à l'abordage des failles informatiques, voire pour ré-oxygéner des équipes.

On ne compte plus les films où des hackers, plus ou moins bienveillants, parviennent à obtenir l'accès à n'importe quel système informatique en l'espace de quelques secondes pour le faire tomber ou voler du contenu. Mais cette image, réductrice, passe à côté du fait que le hacker est avant tout celui qui part à la recherche « de la petite bête » et qui s'attaque lui-même à la résolution de certains problèmes. Au-delà du cliché, c'est avant tout quelqu'un qui apprend sur le tas dès qu'il a besoin de savoir quelque chose, et qui aime bricoler, trifouiller... Là où le pirate, lui, applique le même mode de fonctionnement, mais sans avoir les mêmes intentions et les autorisations légales.

À une époque où les cybercriminels font preuve d'une inventivité et d'une productivité impressionnantes⁽¹⁾, avoir dans ses équipes des artisans de la débrouille qui pensent comme les pirates et qui partent à la recherche des failles des entreprises pour mieux les colmater, fait sens. Le DG d'Atheos, une société

« Les hackers sont aujourd'hui une ressource précieuse par les entreprises »

axée cybergdéfense à Paris, explique ce qui l'a convaincu : « À choisir entre faire tester son alarme par un vendeur d'alarme qui va passer devant pour la faire sonner ou oublier de la faire tester par un voleur qui va passer dans des endroits auxquels on n'aurait pas pensé, le choix est vite vu ! ».

Fini la vision du pirate mi-génial mi-geek mi-solitaire, les hackers sont aujourd'hui une ressource précieuse par les entreprises. Ils peuvent avoir suivi un cursus d'ingénieurs et savent faire preuve d'un véritable esprit d'équipe (travail en commun, en open-source, débat sur le web pour mieux comprendre les failles...).

Florent Montel, 25 ans, « hacker au service des entreprises », l'explique⁽²⁾ : après une formation d'ingénieur et un stage en Sécurité des systèmes, il a été « séduit par l'esprit start-up » d'une entreprise pour laquelle il a décidé de

travailler. Au programme : cap sur le système informatique d'une grande banque pour attaquer des applications, des architectures ou des postes de travail. Et ce sont de véritables abordages qui se jouent puisqu'une « compétition a été mise en place en interne avec les membres de l'équipe qui s'occupe de défendre le réseau de la banque ».

Certains n'hésitent pas à dire que le hacking pourrait être une piste pour « sauver les entreprises traditionnelles » aux modèles économiques vieillissants. En somme, plus qu'un statut, être hacker est un état d'esprit, s'inscrivant dans le mouvement du « Faire » sur lequel une entreprise peut décider de parier pour, d'une part, combler ses failles techniques, et d'autre part, faire souffler un vent nouveau au sein des équipes en proposant un mode de fonctionnement différent, axé sur la débrouille.

⁽¹⁾ D'après une étude réalisée en 2016 par le CSA Research, on estime qu'un professionnel sur dix aurait été victime d'au moins un piratage en 2016 (vol d'informations et de contenus, extorsion d'argent ou usurpation d'identité).

⁽²⁾ Source : Les Echos, 24 mars 2016.



Florent Montel,
25 ans,
« hacker au service
des entreprises »



ACTU... ACTU...



Erratum article «Logiciels de caisse certifiés» n° 146

Une erreur s'est glissée dans l'article «**Logiciels de caisse certifiés**» paru en page 9 du numéro 146. En effet, il n'est pas obligatoire que le logiciel de caisse soit certifié NF 525. En effet, l'Administration fiscale accepte la production d'un certificat délivré par l'éditeur du logiciel, mentionnant que ce dernier respecte les conditions d'inaltérabilité, de sécurisation, de conservation et d'archivage des données (BOI-TVA-DECLA-30-10-30 n°280).

Prévention des risques professionnels : aides financières pour les TPE

L'Assurance maladie a instauré 12 aides financières pour permettre aux entreprises de moins de 50 salariés de réaliser des investissements en faveur de la prévention des risques professionnels. En fonction de l'aide concernée, la participation de l'Assurance maladie peut atteindre entre 40% et 70% du montant de l'investissement dans la limite de 25 000 €. Demande à formuler jusqu'au 15 juillet 2017 sur : www.ameli.fr/employeurs/prevention/les-aides-financieres/tpe-pme-les-aides-financieres-simplifiees.php

Interdiction des cotons-tiges et de la vaisselle jetable

Le décret du 6 mars 2017 instaure la suppression de la vaisselle jetable (gobelets, verres et assiettes) et des cotons-tiges à usage domestique. Ces

2 produits ne devront plus être vendus à partir de 2020, excepté s'ils sont composés de plastique apte au compostage ou en matières biosourcées.

Le nouveau portail des aides aux entreprises

Édité par l'Institut supérieur des métiers en lien avec la Direction générale des entreprises, le site internet www.aides-entreprises.fr a fait peau neuve. Adapté pour tous types de supports informatiques, il offre une information complète et actualisée sur plus de 2 000 aides financières aux entreprises, à l'échelle locale, nationale ou européenne.

Travaux à domicile des artisans : obligation d'affichage des prix sur leur site internet

Depuis le 1^{er} avril 2017, les artisans du secteur du bâtiment et de l'équipement de la maison ont l'obligation d'afficher sur leur site web les prix des travaux à domicile. Le client doit être informé avant toute conclusion de contrat, sur le taux horaire de main-d'œuvre, les modalités de décompte du temps estimé, les prix TTC des prestations forfaitaires, les frais de déplacement et le caractère payant ou gratuit du devis. Par ailleurs, les professionnels devront, avant tous travaux, remettre au client un document d'informations précontractuelles et contractuelles, en remplacement des deux documents « ordre de réparation » ou « devis ».

Des questions sur vos impôts ? Consultez le précis de fiscalité 2017 !

Vous cherchez à savoir quel crédit d'impôt s'applique à votre situation, quelle part de votre bénéfice industriel et commercial est imposable ? Vous pouvez consulter le précis de fiscalité 2017, mis en ligne par la Direction générale des Finances Publiques (DGFiP). Il se compose de 25 chapitres renvoyant chacun à des dispositions spécifiques tenues à jour : <https://www.impots.gouv.fr/portail/ww2/precis/precis.html>

Artisans : une bourse nationale d'offres pour céder votre entreprise !

Pour aider les cédants à trouver un repreneur, les Chambres de métiers et de l'artisanat proposent une bourse nationale d'opportunités artisanales (BNOA). Un site internet regroupe plus de 6 000 annonces d'entreprises à reprendre sur toute la France.

Travailleurs indépendants : la dégressivité de la cotisation maladie est désormais applicable

Un décret récent a rendu effectif un taux de cotisation maladie compris entre 3% et 6,49% en cas de faibles revenus. Peuvent bénéficier du taux réduit, les travailleurs indépendants dont le revenu annuel d'activité est inférieur à 70% du plafond annuel de la sécurité sociale soit 27 459,60€ pour 2017. Sont concernées les cotisations dues au titre des périodes courant à compter du 1^{er} janvier 2017.

LES NOUVEAUX ENGINES TRACENT LEUR ROUTE !

par La belle idée

En promenade en ville, vous vous frayez un chemin parmi les skates ou les trottinettes électriques, les hoverboards et autres engins. Demain, des objets volants non identifiés vous transporteront et des petits Wall-E multiservices vous accompagneront. Retour sur les nouveaux horizons de la mobilité.

À l'heure où les villes mettent tout en œuvre pour inciter les gens à ne pas prendre la voiture, les engins de tout style investissent rues, trottoirs et voies cyclables, saturant peu à peu les voies terrestres. Les entreprises lèvent alors les yeux au ciel et conçoivent de plus en plus des systèmes de transport empruntant la voie des airs.

Si vous avez envie de vous prendre pour Marty McFly dans *Retour vers le futur*, l'option **ArcaBoard**, commercialisée par Arca Space, vous intéressera. Pour 14 900 \$, vous pourrez léviter au-dessus de n'importe quel terrain. Le principe ? 36 ventilateurs électriques, au niveau de décibels assez élevé (92 db), donnent à la planche la poussée suffisante pour décoller et se stabiliser à 30 cm du sol.

Moins éprouvé et loin d'être commercialisé, l'entreprise russe Hoversurf (spécialisée dans les drones grand public) a annoncé début 2017 travailler sur un nouveau modèle de transport, étrange mélange entre un drone et une moto. L'entreprise se lance sur le marché des véhicules volants en ayant un objectif en tête : faire en sorte que « *voler devienne aussi simple que conduire une moto* ». Dans les faits, cette promesse se matérialise par 4 hélices permettant à une fourche de s'élever jusqu'à 10 mètres du sol pour une vitesse de 50 km/h. Reste que pour l'heure, ce prototype pose la question de la sécurité, les 4 hélices étant particulièrement tranchantes et non-protégées donc dangereuses pour les



jambes du conducteur ou pour les personnes à proximité.

Rendre service au quotidien

> Comment utiliser des engins de tout poil pour rendre service au quotidien ? C'est une des questions à laquelle les constructeurs veulent répondre en concevant aujourd'hui les « objets de mobilité » de demain.

Comme par exemple Ford qui a présenté au Mobile World Congress de Barcelone fin février 2017, un produit imaginé par ses salariés : le tricycle **Tricity**, croisement entre le vélo et le déambulateur. Transport d'humain (assis ou debout) ou de colis, transformable en caddie, poussette ou sac de golf, ce tricycle à assistance électrique est pensé pour s'adapter à tous les besoins du quotidien.

Concept plus abouti techniquement, Piaggio la maison mère des mythiques scooters Vespa, a présenté cette année son petit dernier : **Gita**, véhicule autonome tout rond pas plus haut que trois pommes.

D'une taille intermédiaire entre celle du drone et de la voiture, Gita est capable de porter une charge d'une quinzaine de kilos et de suivre à la trace un être humain, à une vitesse maximale de 35 km/h. Aujourd'hui en test dans des maisons de retraites et des hôtels, il faudra attendre 2018 pour voir débarquer dans les supermarchés ce petit chariot autonome bleu ciel pour nous aider à porter packs d'eau et bouteilles de jus de fruits. ■

« Comment utiliser des engins de tout poil pour rendre service au quotidien ? »

VENTE À DISTANCE : DÉLAI DE RÉTRACTATION DU CONSOMMATEUR

source : service-public.fr



Vous avez un délai de 14 jours pour changer d'avis en cas d'achat par internet ou par téléphone. C'est le *droit de rétractation*. Si vous exercez ce droit, le vendeur doit vous rembourser le bien ou la prestation de service commandé. Certains contrats ne sont toutefois pas concernés.

Principe

Si vous achetez un bien ou un service **à distance**, vous avez le droit de changer d'avis dans un délai de **14 jours francs**. C'est le droit de rétractation.

Le vendeur doit vous informer de l'existence ou non de ce droit avant **la conclusion de votre commande**. Ce droit s'applique même si le produit est soldé, d'occasion ou déstocké.

Contrats exclus

Le droit de rétractation ne s'applique pas aux achats suivants :

- Biens ou services dont le prix dépend des taux du marché financier.
- Biens confectionnés à votre demande ou nettement personnalisés (meubles sur mesure...). Par contre, le choix d'options dans les gammes proposées par le professionnel ou l'immatriculation ne rend pas un bien personnalisé et le délai de rétractation s'applique.
- Biens détériorables ou périssables rapidement (fruits, légumes...).
- Biens que vous avez ouverts et non retournables pour des raisons d'hygiène : sous-vêtements, cosmétiques...
- Biens indissociables d'autres articles (une télécommande pour un téléviseur).
- Services **totalem**ent exécutés avant la fin du délai de rétractation et dont l'exécution a commencé, avec votre accord et renoncement explicite à votre droit de rétractation. Par exemple, si vous avez réservé une place de parking pour le 20 septembre mais que vous ne l'avez pas utilisée, vous ne pourrez pas vous rétracter le 21 septembre. Pour les services qui n'ont pas été totalement exécutés, vous pouvez vous rétracter avant la fin de l'exécution, dans le délai de 14 jours. Vous devrez alors payer le service fourni jusqu'à la rétractation.



- CD, DVD ou logiciels informatiques ouverts.
- Journaux ou magazines, sauf s'il s'agit d'un contrat d'abonnement.
- Contenu numérique fourni sur un support immatériel avec ou sans abonnement dont l'exécution a débuté (livraison du fichier...) et pour lequel vous avez renoncé à votre droit de rétractation. Par exemple, un film téléchargé. Votre accord exprès doit avoir été recueilli sur support durable. Il peut consister en une case à cocher si les informations sur les conséquences ont été clairement indiquées.
- Travaux urgents d'entretien ou de réparation à votre domicile et à votre demande.
- Achat lors d'une vente aux enchères.
- Hébergement (hôtel...), transport de biens, location de voitures, prestation de restauration ou de loisirs fournie à une date déterminée (spectacle...).

À SAVOIR

Dans les autres cas, le vendeur peut fixer des limites pour l'essai du bien. Par exemple, ne pas enlever les étiquettes sur un vêtement. Ces limites doivent être fixées de façon raisonnable et clairement indiquées.

Les chiffres clés AU 31 MARS 2017

SMIC HORAIRE : 9,76 € au 1^{er} janvier 2017

MINIMUM GARANTI : 3,54 € depuis le 1^{er} janvier 2017

SMIC MENSUEL BRUT : 35 heures hebdomadaires = 1 480,27 €. 39 heures hebdomadaires = 1 691,73 € avec majoration de 25 % et 1 666,36 € avec une majoration de 10%

PLAFOND DE SÉCURITÉ SOCIALE : 3 269 €/mois, 180 €/jour, 39 228 € pour 2017

TAUX DE BASE BANCAIRE : 6,60 % depuis le 15 octobre 2001

TAUX EONIA (Marché Monétaire) : - 0,3532 % en mars 2017, moyenne mensuelle

HAUSSE DES PRIX : sur les 12 derniers mois en février 2017, indice INSEE des prix harmonisés "tous ménages" : + 1,2 %

INTÉRÊT LÉGAL 1^{er} SEMESTRE 2017 : pour les particuliers 4,16 %,
pour les professionnels 0,90 %

REMBOURSEMENT DES FRAIS DE REPAS : hors locaux entreprise (chantiers) = 9,00 €, dans les locaux (paniers) = 6,40 €. Repas lors d'un déplacement professionnel = 18,40 €

INDEMNITÉS DE GRAND DÉPLACEMENT (par jour) EN 2017 (pour les 3 premiers mois) :

logement et petit déjeuner = 65,80 € (départements 75, 92, 93 et 94), 48,90 € (autres départements)

INDICE DU COÛT DE LA CONSTRUCTION INSEE (baux commerciaux)

Année	1 ^{er} trimestre	2 ^e trimestre	3 ^e trimestre	4 ^e trimestre
2016	1 615	1 622	1 643	1 645
2015	1 632	1 614	1 608	1 629
2014	1 648	1 621	1 627	1 625
2013	1 646	1 637	1 612	1 615
2012	1 617	1 666	1 648	1 639
2011	1 554	1 593	1 624	1 638
sur 1 an			+ 0,98 %	
sur 3 ans			+ 1,86 %	
sur 9 ans			+ 11,60 %	

NOUVEL INDICE DE RÉFÉRENCE DES LOYERS (IRL) à utiliser à compter du 1^{er} janvier 2008

TABLEAU DES VALEURS DE L'INDICE DE RÉFÉRENCE DES LOYERS

Période	Indice de référence des loyers	Variation annuelle en %
4 ^e trimestre 2016	125,50	+ 0,18
3 ^e trimestre 2016	125,33	+ 0,06
2 ^e trimestre 2016	125,26	0,00
1 ^{er} trimestre 2016	125,26	+ 0,06
4 ^e trimestre 2015	125,28	- 0,01
3 ^e trimestre 2015	125,26	+ 0,02
2 ^e trimestre 2015	125,25	+ 0,08
1 ^{er} trimestre 2015	125,19	+ 0,15
4 ^e trimestre 2014	125,29	+ 0,37
3 ^e trimestre 2014	125,24	+ 0,47

BARÈME KILOMÉTRIQUE AUTOS 2015 (extrait, voir conditions d'utilisation)

	D <= 5 000 km	D = de 5 001 à 20 000 km	D > 20 000 km
5 CV	D x 0,543	(D x 0,305) + 1 188 €	D x 0,364
6 CV	D x 0,568	(D x 0,320) + 1 244 €	D x 0,382
7 CV	D x 0,595	(D x 0,337) + 1 288 €	D x 0,401

Pour en savoir plus demandez conseil à votre expert-comptable
ou sur le site du gouvernement : www.gouv.fr

Réduction Fillon en fonction du taux de FNAL applicable à l'entreprise (paramètre T)

Cas général : $C = (T/0,6) \times [(1,6 \times \text{smic annuel} / \text{rémunération annuelle brute}) - 1]$

Coefficient maximal : FNAL à 0,10 % dans la limite du plafond $T = 0,2809$ (< à 20 salariés)

FNAL à 0,50 % sur brut total $T = 0,2849$ (≥ 20 salariés)

RETRAITE : pour valider un trimestre en 2017, il faut cotiser sur une base égale à 150 fois le SMIC horaire, soit 1 464,00 €.



Gudule avait toujours trouvé d'une grossièreté sans nom le peuple des économistes. Ces gens qui racontent partout que le but de l'entreprise, son objectif final, serait la maximisation des profits. Jusqu'à ce que l'apparition à la une des gazettes d'un de ses plus anciens disciples ébranle ses certitudes. Ou ses croyances, il ne savait plus.

Perdu de vue, il le retrouvait photographié assis en tailleur sur un trottoir, avec devant lui une boîte en fer blanc, une pile d'imprimés et un panneau « CB acceptée ».

Ce personnage dont on découvrait en page intérieure qu'on le surnommait quelquefois Raoul le Simple en avait eu un jour assez de pointer au chômage. Profitant des possibilités de formation offertes, il s'était initié avec délices à l'étude de marché et à la commercialisation. Il s'était renseigné sur les différents statuts envisageables dans son cas, et avait fini par définir une démarche dont le maître mot devrait être simplicité. En résumé, tout le problème était d'encaisser de l'argent sans que la justice – au moins celle des hommes – pût le lui reprocher.

Une rapide étude fit apparaître un grand besoin de reconnaissance chez

Après l'impressionnisme, après le cubisme et le surréalisme : LE SIMPLISME

la plupart de ses contemporains. La reconnaissance lui évoqua la dette, la dette, le reçu. Et le reçu – *allez savoir pourquoi* – l'œuvre. Et l'œuvre, l'art.

Rédiger et déposer les statuts de sa modeste entreprise ne prit que peu de temps (une simple inscription sur une liste de créateurs), et les seules dépenses qu'il eut à faire concernaient l'acquisition d'un terminal de paiement par carte, ainsi qu'un travail d'imprimerie (auteur de reçus, il tenait à ce qu'ils soient clairement identifiables).

Tous étaient d'ailleurs pré-libellés :

Reçu de M., M^{me}, M^{elle} _____
la somme de _____
en règlement de la rédaction de la
présente œuvre, unique et numérotée.
Fait à _____ le _____

L'administration fiscale entreprit de lui chercher des poux dans la compta, sans succès : il était en effet artiste conceptuel et avait érigé en doctrine son Simple Circuit Court. La facture y était le produit, l'œuvre. Qu'il la vende sur les trottoirs, acceptant les règlements par chèque ou carte bancaire, c'était son problème.

Qu'il ressemblât à un mendiant faisait partie intégrante de sa démarche artistique. Et puis, un faux SDF qui acceptait les règlements par carte, c'était fichtrement tendance.

Quant au côté « économique » de l'opération, il était simplement révolutionnaire : plus besoin de produire pour marger : la facture était l'œuvre.

Aux dernières nouvelles, Raoul Circuit Court – *c'est maintenant son nom d'artiste* – a embauché une quinzaine de collaborateurs qui l'assistent dans la préparation d'une des plus importantes manifestations culturelles de la décennie, « le margeant de Venise ».

Comme quoi, avec patience et courage, on finit par réaliser, très simplement, l'impensable.

pour Gudule, par ordre, l'illisible remplaçant...

RECHERCHE ARGENT DORMANT SUR COMPTE OUBLIÉ

La Caisse des Dépôts et Consignations a mis en service début 2017 un site internet gratuit www.ciclade.fr qui vous permet de découvrir si des sommes issues d'un compte, d'un livret ou d'un contrat d'assurance-vie sur lequel vous avez été inactif pendant plusieurs années, ont été transférées à la CDC. Si c'est le cas, vous avez 30 ans pour les réclamer. Passé ce délai, elles filent sans volte-face possible dans les caisses de l'Etat.

Le Figaro, 05/01/2017

UN BAIN DE JOUVENCE POUR LES CARRÉS HERMÈS

Dans différentes villes d'Europe et d'Asie, Hermès propose, dans des magasins éphémères, un nouveau service : « **le Hermématique** » où des mini-laveries gratuites sont destinées aux possesseurs de carrés de soie vieillis qui aimeraient les voir reprendre de l'éclat ou prendre d'autres couleurs. De la surteinte bleu jeans ou rose fuchsia, tout est possible.

Journal du Luxe, 19/09/2016

PLUS DE VOYAGE POUR UN MINEUR SANS PAPIER, MÊME EN EUROPE

Depuis le 15 janvier 2017, un mineur désirant sortir de France doit obligatoirement être muni d'une autorisation de sortie de territoire s'il n'est pas accompagné de l'un de ses titulaires. Sur ce formulaire (*le CERFA n°15646*01 pour être précis*), figurent les noms et prénoms des parents, leurs numéros de téléphone et adresses postale et électronique.

Service Public, 15/01/2017

UNE CRINIÈRE COULEUR DE TEMPS

Changer de couleur de cheveux en fonction de la météo et de ses envies est désor-

mais chose possible avec le colorant Fire, imaginé par Lauren Bowker, alchimiste fascinée par la sorcellerie. Fire est la première teinture de cheveux dont les pigments réagissent aux fluctuations de température (*le chaud et le froid viennent modifier les liens chimiques du pigment*). Cette coloration, qui s'estompe après quelques lavages, doit être lancée au cours de la Fashion Week de Londres.

LeVif, 20/02/2017

RENCONTRE ENTRE L'IMPRESSION 3D ET LES HOLOGRAMMES

La start-up britannique Daqri a réussi à croiser l'impression 3D et les hologrammes pour l'impression d'objets très fins. Là où l'impression 3D classique nécessite de passer le laser plusieurs fois sur le matériau pour le durcir couche par couche, cette nouvelle technique permet de fabriquer un objet en une seule fois grâce à un faisceau laser en 3 dimensions. Les vidéos publiées dans le magazine du MIT sont époustouflantes : un faisceau lumineux vert clignote dans une boîte remplie d'un liquide. Comptez 5 secondes pour voir apparaître comme par magie le trombone ainsi fabriqué.

Usine Nouvelle, 21/02/2017

ET SI LE TÉLÉPHONE VINTAGE RÉ-ÉMERGEAIT ?

Nokia a annoncé la relance de la commercialisation du légendaire 3310 en 2017, pour surfer sur l'envie exprimée par certains utilisateurs de revenir à un téléphone « **de base** ». C'est-à-dire un téléphone robuste, avec une autonomie de plusieurs semaines qui n'aurait rien à voir avec les 24 ou 48H de celle des smartphones, et ce, à un prix... modéré.

Venture Beat, 13/02/2017

CGA informations est diffusé aux adhérents de :

CGA 47 Agen, CGA des Cévennes Alès, CCGA Angoulême, CGA 74 Annecy, CGA de l'arrondissement d'Arles, CGA de l'Yonne Auxerre, CGA2B Haute-Corse Borgo, CGAIBA Cesson-Sévigné, CGAS Challes-les-Eaux, CENTREXPERT Chartres, CEPROGES Déols, CEDAGE Drôme-Ardèche Guilherand-Granges, CGA 52 Langres, CGA 02 Laon, CGA 13 Marseille, CGA Aveyron Lozère Millau, CGA 06 Nice, CGA 30 Nîmes, CGAIB Rennes, CGA Ouest Rennes, CGA Centre France Saint-Amand-Montrond, CGIA de la Manche Saint-Lô, CGACTION Saint-Malo, CGA Les Landes de Gascogne Saint-Paul-lès-Dax, CGA Aisne Saint-Quentin, ADEG Seyssinet-Pariset, CGAAS Sisteron.

Le CGA 74 est propriétaire des articles et toute reproduction totale ou partielle est soumise à autorisation du directeur de publication. Les informations contenues dans les articles signés sont publiés sous la responsabilité de leurs auteurs.

Le CGA Infos est imprimé sur papier écolabellisé et certifié PEFC, imprimé avec des encres végétales.

VOTRE CGIAM VOUS INFORME...

OBSERVATOIRE ECONOMIQUE C.G.I.A.M.**Étude sur les évolutions des chiffres d'affaires TTC par activité**

Comparaison des résultats de 2016 par rapport à 2015

Activités	Nombre d'entreprises	Chiffre d'affaires TTC moyen en KE année 2016	Evolution en % année 2016/2015
Alimentation générale	9	315	- 0,91
Boucherie-Charcuterie	11	393	+ 3,20
Charcuterie	10	253	- 1,81
Boulangerie-Pâtisserie	14	325	+ 1,71
Total secteur alimentaire	44		+ 1,07
Pharmacie	12	2 504	+ 1,77
Habillement	21	294	+ 4,02
Fleuriste	10	191	+ 1,27
Hôtel-Restaurant	7	374	- 3,46
Restaurant	24	281	- 0,84
Coiffure	38	107	- 0,60
Total secteur non alimentaire	112		+ 1,09
Toutes activités	156		+ 1,09
Toutes activités indices pondérés	156		+ 0,52
Par région			
Région Cherbourg-Cotentin	65		- 0,27
Région Centre Manche	50		+ 1,41
Région Sud Manche	30		+ 3,05

Pour participer à l'Observatoire, contactez-nous sans plus attendre au 02 33 05 56 00

Tous les mois vous bénéficierez, gratuitement et en toute confidentialité, d'un suivi de vos chiffres d'affaires comparés à ceux de vos collègues participants.

Dans la conjoncture actuelle, c'est un outil de gestion indispensable qui vous permet de mieux connaître votre environnement économique, de suivre la concurrence et d'anticiper les changements qui interviennent dans votre profession